

## labneh

Autor: **agafia**Przepisów: **97** Ocena: **715**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jogurt bałkański - 1 kg
- sól - 1 płaska łyżeczka
- płatki chili - 2 łyżeczki
- suszone oregano - 2 łyżeczki
- czosnek - kilka ząbków
- oliwa extra virgin - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 Jogurt wymieszać z solą. Durszlak lub sitko wyłożyć gazą, umieścić nad garnkiem lub miską. Do durszlaka przełożyć jogurt, końce gazy zebrać i związać ściśle gumką.
- 2 Całość przenieść do lodówki. Po czterech dniach odciekania, serek odwinąć z gazy, uformować kulki, mniej więcej wielkości orzecha włoskiego. Połowę kulek obtoczyć w oregano, a połowę w płatkach chili. Przełożyć do słoika, dodać kilka ząbków czosnku, zalać oliwą. Serwatkę, która zebrała się w garnku można wykorzystać zamiast wody przy pieczeniu chleba, lub zakwasić nią żurek czy biały barszcz, lub po prostu wypić.
- 3 Taki serek można przechowywać w lodówce 3-4 tygodnie. Pysznie smakuje ze świeżą bagietką.



Twoje notatki do przepisu: